

## VORSPEISEN

### LES HORS D'OEUVRE

<b>Schweizer Rindstatar garniert</b>	Vsp. 23.50
serviert mit Toast und Butter	Hg. 36.50
<b>Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“</b>	14.50
mit gerösteten Kernen	
<b>Sommersalat</b>	13.00
mit Melone, Blattsalaten und frischen Kräutern an feiner Himbeerdressing	
<b>Tomaten Mozzarella</b>	19.50
cremiger Burrata mit verschiedenen Tomaten Sorten mariniert mit Basilikum Pesto und Balsamico Dressing	

## SUPPEN

### LES SOUPES

<b>„Staaner Bouillabaisse“</b>	22.50
Kräftige Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen Knoblauchcrostini und Sauce Rouillé	
<b>Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe</b>	13.50
mit eingelegten Weintrauben und Fleurons serviert	

## FLEISCHGERICHTE

### LES PLATS DE VIANDE

<b>„Surf &amp; Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet</b> und gebratener Riesencrevette dazu Portwein Butter, Früchte Chutney, angerichtet mit dem aktuellen Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert	68.00
<b>„Boeuf Braisé a là mode du chef“</b> Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	51.50
<b>Gebratene Supreme Brust vom Marthaler Poulet</b> mit Tomaten Risotto und einer reichhaltigen Gemüse garnitur <i>(keine Antibiotika, artgerechte Aufzucht)</i>	42.50
<b>Original Wienerschnitzel</b> Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren garniert serviert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur und Pommes Frites im Schälchen serviert	41.50
<b>Ramsemer Stroh-Schwein Kotelett mit Jus</b> dazu Pommes Souffle und eine Gemüse garnitur <i>(ca. 20 Min Zubereitung)</i>	42.50

## FISCHGERICHTE

### LES PLATS DES POISSONS

<b>Gebratenes Lachsforellen Filet vom Kundelfingerhof</b> auf Zitronenrisotto und Spinat	42.50
<b>3 Riesencrevetten auf thailändischem Gemüsecurry</b> mit Venere Reis und gerösteten Cashewnüssen	45.50
<b>Gebratenes Schweizer Zanderfilet</b> an feiner Safransauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	48.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

### LES PLATS DE VEGETARIEN

<b>Tomatenrisotto</b> mit Oliven und Parmesan Chip Gemüse und Basilikumpesto	29.50
<b>Steinpilz Ravioli</b> an leichter Kräuter- Riesling Sauce garniert mit verschiedenem Gemüse	33.50
<b>Thailändisches Curry</b> mit verschiedenem Gemüse dazu Venerereis und geröstete Cashewnüsse	31.50

#### Deklaration/Herkunft

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Schwein	-	Schweiz
Poulet	-	Schweiz / Marthalen
Lamm	-	Australien
Zander	-	Schweiz
Lachsforelle	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Saibling	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Felchen		Schweiz
Crevetten	-	Vietnam (Bianchi AG)



## DESSERT

### LES DESSERTS

#### **Hausgemachte Mini Dessert zum Auswählen und Zusammenstellen:**

Limetten Küchlein	stk.	5.00
Tobleronemousse	stk.	6.00
Caramelköppli	stk.	4.50
Panna Cotta mit Beerenkompott	stk.	5.50

**Variation von Ostschweizerkäse** 22.50  
mit Feigensenf und Früchtebrot

**Johannisbeerensorbet** 15.50  
mit schottischem Single Malt Whisky  
Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands

**Hausgemachtes Sorbet des Monats** 10.50  
Fragen Sie den Service nach dem Angebot

**Hausgemachte Früchte Kuchen** 7.50  
mit Schlagrahm 9.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE  
POUR NOS PETITS INVITÉS

<b>Schwertteller</b>	19.50
Frittierte Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse	
<b>Ritterschnitzel</b>	17.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes und Gemüse	
<b>Blaurockteller</b>	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.